



# POŁĘDWICA NA RÓŻNE SPOSOBY



przepisy.pl



## Polędwiczki z grzybami

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- 2 polędwiczki po 400 g - 800 gramów
- leśne grzyby - 200 gramów
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- chleb tostowy, kromki - 4 sztuki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- żółtko - 1 sztuka
- żółty ser starty - 1 łyżka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- szczypiorek - 1 pęczek

### Sposób przygotowania:

1. Polędwiczki oczyścić z błon i przerostów mięsa, pokroić na około 3 cm grubości kawałki. Przygotuj aromatyczną marynatę. Ząbek czosnku rozetrzyj na miazgę, połącz z Ramą, dodaj przyprawę do mięs. W tak przygotowanej marynacie wymieszaj kawałki mięsa.
2. Polędwiczki delikatnie rozgnieć - dociskając je do deski - formuj okrągłe steki, następnie obsmaż na patelni z obu stron.
3. Grzyby umyj, osusz, pokrój w duże kawałki i obsmaż na patelni. Obsmażone grzyby przełóż do miski, wymieszaj z kilkoma łyżkami śmietany, chlebem pokrojonym w drobną kostkę i jednym żółtkiem. Farsz powinien być dość zwarty.
4. Farsz ułóż na mięsie, oprósz serem. Całość umieść w naczyniu żaroodpornym i wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C na 15 minut.
5. Po tym czasie mięso przełóż na bok, zbierz powstałe soki z pieczenia, przelej je na patelnię, dolej pół szklanki wody i dodaj Esencję do sosu Knorr, która idealnie doprawi sos. Całość dokładnie rozmieszaj, zagotuj, gdy sos zgęstnieje dodaj do niego pozostałą część śmietany i posiekany szczypior. Polędwiczki podawaj z sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Pieczone medaliony z polędwiczki wieprzowej z orzechami włoskimi i smażonym jabłkiem



30 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 500 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 100 mililitrów
- orzechy włoskie - 100 gramów
- pieczywo tostowe kromki - 6 sztuk
- natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- jabłka - 2 sztuki
- cukier - 2 łyżki
- majeranek suszony - 1 łyżeczka
- ocet balsamiczny - 2 łyżki
- sól i pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

1. Polędwiczkę oczyścić z błon, umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie pokroić w 3-4 cm grubości medaliony i oprószyć solą i pieprzem.
2. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
3. Pokrojone medaliony obsmaż z każdej strony na złoty kolor, a następnie ułóż w naczyniu żaroodpornym lub na blasze do pieczenia. Patelnię z tłuszczem pozostaw.
4. Kromki pieczywa pokrój ze skórki i zmiksuj na sypko. Dodaj posiekane orzechy oraz natkę i 50 ml Ramy. Całość wymieszaj i dopraw do smaku solą i pieprzem. Przygotowany farsz nałóż na każdą porcję mięsa.
5. Jabłka obierz i pokrój w części. Na patelni ze smażenia mięsa skarmelizuj cukier, dodaj jabłka i oprószyć majerankiem. Dodaj ocet balsamiczny, wymieszaj i zdejmij z ognia.
6. Przygotowane polędwiczki wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika i zapiekaj 3 minuty. Gotowe medaliony z chrupiącą orzechową panierką podawaj z częściami jabłka.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Stek z polędwicy wołowej z puree ziemniaczano-selerowym



30 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- polędwica wołowa - 600 gramów
- wędzony boczek w plasterkach - 100 gramów
- chleb tostowy - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 100 mililitrów
- orzechy pistacjowe - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- szalotka - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- sól do smaku
- seler - 2 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek truflowa - 50 mililitrów
- sól i pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

1. Polędwice oczyść z błon, pokrój na około 4 – 5 cm grubości steki. Oprósz je solą i pieprzem, wokół ich brzegów zawiń plastry boczku. Boczek zabezpiecz dratwa kuchenną lub wykałaczkami aby nie spadł z mięsa podczas pieczenia. Mięso posmaruj od góry Ramą. Podsmaż na rozgrzanej patelni przez kilka minut, powtórz to samo ze spodnią częścią mięsa. Gotowe odstaw na bok.
2. Na tej samej patelni rozgrzej pozostałą Ramę. Poczekaż aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Przesmaż posiekany czosnek i pokrojoną w drobną kostkę szalotkę.
3. Do kielicha blendera dodaj okrojony ze skóry chleb tostowy, natkę pietruszki oraz orzechy pistacji. Całość dokładnie zmiksuj. Do powstałego, zielonego chlebka dodaj usmażony czosnek i szalotkę oraz pozostały tłuszcz. Dokładnie wymieszaj. Całość dopraw solą i pieprzem do smaku.
4. Powstałą panierkę nałóż na obsmażone steki. Całość wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C na 10–15 minut w zależności od tego, jak mocno wysmażone mięso lubisz.
5. Przygotuj purée selerowe. Selera i ziemniaki obierz i ugotuj w lekko osolonej wodzie.
6. Ugotowane warzywa przetrzyj przez drobne sito, połącz z Ramą, śmietaną i oliwą truflową. Dopraw do smaku szczyptą soli i pieprzu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



## Polędwiczki w sosie grzybowym

przepisy.pl



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 2 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- suszone grzyby leśne - 20 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka
- śmietana - 100 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Grzyby zalej szklanką wrzącej wody i odstaw na bok, aby zmiękły.
2. Polędwiczki umyj, oczyść z błon i przerostów tłuszczu. Oprósz dokładnie przyprawą do wieprzowiny Knorr. Przyprawa nada mięsu wyrazistego smaku. Zamarynowane polędwiczki odstaw przynajmniej na godzinę do lodówki.
3. Po tym czasie mięso obsmaż z obu stron na patelni, na rozgrzanej Ramie Smaż jak szef kuchni. Mięso odłóż na bok
4. Na tej samej patelni obsmaż pokrojona w piórka cebulę, dodaj posiekany czosnek oraz wcześniej namoczone grzyby razem z płynem. Dodaj esencję do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr. Całość dokładnie wymieszaj i doprowadź do wrzenia.
5. Do powstałego sosu dodaj śmietanę i włóż na powrót polędwiczki wieprzowe. Duś pod przykryciem około 15 minut, przekręcając mięso co jakiś czas. Tak przygotowane polędwiczki będą soczyste w środku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Polędwiczki w sosie musztardowym z pieczarkami



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny**
- pieczarki - 200 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- musztarda - 3 łyżki
- mąka pszenna - 50 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna

### Sposób przygotowania:

1. Oczyszczone z żył i przerostów polędwiczki oprószyć Przyprawą do mięs Knorr i mąką.
2. Obsmażyć je ze wszystkich stron na rozgrzanej Ramie w głębokiej patelni. Smażąc mięso na Ramie nadasz mu maślanego aromatu i jednocześnie zachowasz czystość, bo rama nie pryska podczas smażenia.
3. Do smażonego mięsa dodać pokrojoną w kostkę cebulę oraz pokrojone w plastry pieczarki. Wszystko razem smażyć dłuższą chwilę. Całość zalać szklanką wody, dodać przyprawy, Bulionetkę do duszonych dań Knorr, ziele angielskie, liść laurowy i musztardę. Polędwiczki dusić pod przykryciem około 20 minut.
4. Po tym czasie mięso wyjąć z sosu i pokroić pod kątem w plastry. Podawać na pure ziemniaczanym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)